

# HERZLICH WILLKOMMÄ IN DR PIZOLHÜTTÄ



## Schön, dass du bi üs bisch.

Warme Küche von 11:00 bis 15:00 Uhr  
Kalte Küche & Suppen von 11:00 bis 15:15 Uhr

# SUPPÄ

Tagessuppe (vegetarisch)	8.50
Gerstensuppe	9.50
Gulaschsuppe	13.50

# ÖPIS KLIS

Knuspriges Knoblibrot	8.50
Schnitzelbrot mit Schweinsschnitzel (natur), Eisbergsalat und Cocktailsauce	14.50
Portion Bergkäse mit Brot	14.00
Salsiz mit Brot	12.00
Hüttäplättli Bündnerfleisch, Rohschinken, Salami, Speck und Käse	25.50
Fustbrot Salami, Käse oder Schinken	9.00
Fustbrot Bündnerfleisch oder Rohschinken	9.80

# SALOTIGS

Grüner Salat	9.00
Hüttensalat Gemischter Salat mit Kernen und Nüssen	10.50
Wurstsalat einfach + Käse	14.50 3.00

Gerne servieren wir dir zum Salat  
französische oder italienische Salatsauce.

Fleischdeklaration: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Geflügel, Wurstware aus der Schweiz.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Winter 2024/2025)



menu in English

**Pizolhütte**  
BERGRESTAURANT



# HAUPTGING

Schnitzel mit Pommes „Schnipo“	24.50
Schweinsrahmschnitzel mit Champignonrahmsauce und Pommes Frites	27.00
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites	22.50
7 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	21.50
Ghackets mit Hörnli	21.50
Sauce Händöpfel mit Cervelat (Kartoffeleintopf mit Cervelat)	20.50

# VEGETARISCH

Pinsa (Tomaten Mozzarella)	15.00
Äplermaccaroni mit Apfelmus	23.50
Grosse Portion Pommes Frites	13.00
Sarganserländer Tatsch mit Apfelmus (lokaler Kaiserschmarrn)	16.50

# VEGAN

Sauce Händöpfel mit Gemüse (Kartoffeleintopf)	17.50
--	-------

# KINDERKARTÄ

Kinder „Schnipo“	12.50
Kinder Pommes Frites	7.50
Kinder Äplermaccaroni	11.00
Teigwaren mit Butter	7.50
4 Chicken Nuggets mit Pommes Frites	12.50
Pinsa (Tomaten und Mozzarella)	9.00

Tagesteller siehe Tafel „Äs het solangs hät“

Montag bis und mit Freitag

Fleischdeklaration: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Geflügel, Wurstware aus der Schweiz.  
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Winter 2024/2025)



menu in English

**Pizolhütte**  
BERGRESTAURANT



# DESSERT

<b>Nussgipfel</b>	3.80
<b>Mandelgipfel</b>	3.80
<b>Fruchtwähe nach Tagesangebot</b> mit Rahm	9.00 9.80
<b>Germknödel</b> mit Mohn und Vanillesauce	13.50
<b>Marillenknoedel „Äs het solangs hät“</b> mit Vanillesauce	13.50
<b>Eiskaffee schwiizerart</b> Kaffelgace mit Rahm	11.50
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleglace mit Schokoladensauce und Rahm	12.50
<b>Diverse Kuchen nach Tagesangebot</b>	



Fleischdeklaration: Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Geflügel, Wurstware aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Winter 2024/2025)



menu in English

**Pizolhütte**  
BERGRESTAURANT 

# BLÄUTERLIWASSER

Appenzeller Mineralwasser still	50cl	5.80
Appenzeller Mineralwasser laut	50cl	5.80
Goba Orange, Goba Citro, Goba Cola, Goba Cola Zero	50cl	6.00
Rivella rot, Rivella blau	50cl	6.00
Shorley	50cl	6.00
Haus-Eistee	30cl	4.70
Haus-Eistee	50cl	6.00
Vitamin Focus Water (Mirabelle & Rhabarber oder Ananas & Mango)	50cl	6.50
Beerensirup	20cl	1.50
Holunderblütentraum (Holunderblütensirup mit Mineral)	30cl	4.70
Holunderblütentraum (Holunderblütensirup mit Mineral)	50cl	5.80
Hahnäwasser (im Glas)	30cl	1.50
Hahnäwasser	50cl	2.50
Hahnäwasser	100cl	4.50
Red Bull	25cl	6.00
Orangensaft	30cl	4.70
El Tony Mate	33cl	5.50
Appenzeller Mineralwasser still oder laut	150cl	11.50
Süsswasser (Rivella, Shorley oder Goba Cola)	150cl	13.50

# BIERUSWAHL

Schützengarten Edelspez	33cl	5.50
Schützengarten Lager Bier hell	50cl	6.50
Schützengarten Panaché	33cl	5.50
Weizenbier „Weisser Engel“	50cl	8.00
Schützengarten alkoholfrei	33cl	5.50
Erdinger alkoholfrei	50cl	8.00

# SAFT VOM FASS

Möhl Saft vom Fass	50cl	6.80
Möhl Saft vom Fass alkoholfrei	50cl	6.80

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Winter 2024/2025)



menu in English

**Pizolhütte**  
BERGRESTAURANT

# WARMI GETRÄNK

Kaffee Crème	4.80
Espresso	4.80
Doppelter Espresso	6.00
Milchkaffe	4.90
Kaffee Mélange	6.00
Cappuccino	5.50
Kindercappuccino (Milchschaum mit Überraschung)	3.00
Latte Macchiato	6.00
mit Vanille oder Karamell	7.00
Milch (warm/kalt)	4.50
Heisse Schokolade oder Ovomaltine (hell oder dunke)	4.90
Schokolade oder Ovomaltine Mèlange	6.00
Punsch (Apfel, Orange, Rum)	4.70

# TEEUSWAHL

Darjeeling (Schwarztee), Earl Grey (Schwarztee mit Bergamotte), China Green, Rooibos, Pfefferminze, Hagenbutten, Winterzauber, Zitrone/ Ingwer, Eisenkraut, Kamille oder Hauskräuter	4.70
--	------

# KAFFI MIT GÜGGS

<b>Valaishund-Kaffi</b>	<b>40%Vol.</b>	<b>9.00</b>
<p>Imenä Prozäss zwüschet dä Vilterser und dä Wangser um d Alprächt im Valäis, sell ä Vilterser im Melser Routhuus gschwourä haa, är ständ uf Vilterserboudä. S sicher as dr Schöpfer über em seig. Där verlogä und mäinädig Vilterser hät aber vorhär Härd us em äignä Bungert be dr Lindä in d Holtschä tuä und ä hölzenä Löffel in Huet yhi tuä. Äsou sind d Wangser um ds Valäis chuu. Pliibän isch nä nu nämäis ä Stugg Wald linggerhand dm Bach und äbitz Wäid im Chamm joubä, ä maagerä Blätz, mä säit em hüt na dr Gstoulä Boudä. Siter muess där Vilterser als Hund mitemä Bund Schlüssel am Hals wandlä. Früener muess er vil gsi wordä sy, wen er us em Valäisloch über Grünenäfeld und Schrabach uf Wangs usä chuu isch. Winn dr Ggatter be dr Rousä zue gsii isch, seig er derüber gsprungä. Nohär gout er über Gafizal und Ferbach bis gä Mels vor ds alt Routhuus, ebä wo d Vilterser synerzyt ds Valäis ertrougä hind. Im Routhuus, heig er albig mit dä Schlüsslä äsou grasslet und ghüület, bis nä ds Gricht in Saal yhi gluu heig. Nou dr Sitzig vum Gricht gäng er wider in ds Valäis zrugg.</p>		
Eichhörli-Kafi mit Haselnusslikör	28%Vol.	8.00
Schneehuhn-Kafi mit Whiskyrahmlikör	17%Vol.	8.00
Schümli-Pflümli	40%Vol.	8.00
Kafi Luz mit Zwätschga, Chrüter oder Obstler	40%Vol.	7.00
Honigluz mit Williams oder Chrüter	35%Vol.	7.00



# GETRÄNK MIT GÜGGS

Aprikosenluz	30%Vol.	7.50
Holdrio	40%Vol.	7.50
Fröschli	20%Vol.	7.50
Jägertee	44%Vol.	8.50
Glühwein (weiss oder rot)	36%Vol.	9.50
Tee Rum	38%Vol.	7.50
Lumumba Heisse Schokolade mit Rum und Schlagrahm	38%Vol.	9.50
Glühgin	41%Vol.	9.50

# GÜGGS, SPIRITUOSEN

Martini blanco	15%Vol.	4cl	8.50
Campari	15%Vol.	4cl	8.50
Appenzeller	29%Vol.	4cl	8.50
Kirsch	40%Vol.	2cl	6.00
Zwetschgen	40%Vol.	2cl	6.00
Kräuter	41%Vol.	2cl	6.00
Obstler	40%Vol.	2cl	6.00
Pflümli	40%Vol.	2cl	6.00
Honig Williams	35%Vol.	2cl	6.00
Honig Kräuter	35%Vol.	2cl	6.00
Vodka Absolut	40%Vol.	4cl	9.50
Gin 27	43%Vol.	4cl	12.50
Rum Braun	38%Vol.	4cl	9.50
Bündner Röteli	22%Vol.	4cl	8.50
Whisky Rahmlikör „Dolce Vita“	17%Vol.	4cl	8.50
Amaretto	28%Vol.	4cl	9.50
Green Vodka	17%Vol.	4cl	8.50
Eierkirsch	40%Vol.	2cl	7.50
La Vielle Prune	41%Vol.	2cl	7.50

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Winter 2024/2025)



menu in English

**Pizolhütte**  
BERGRESTAURANT



# SHOT

			1er	4er	6er	8er
Pizolerluft	18%Vol.	2cl	5.00	20.00	30.00	40.00
Steinböckli (Eierliquor mit Rahm)	15%Vol.	2cl	5.00	20.00	30.00	40.00
Stolprigihäx	20%Vol.	2cl	5.00	20.00	30.00	40.00
Pizolgletscher	20%Vol.	2cl	5.00	20.00	30.00	40.00
Appenzeller	29%Vol.	2cl	5.00	20.00	30.00	40.00
Kindershot (Apfelshorley mit Gummibärli)	0%Vol.	2cl	1.00			

# ÄS GMISCH

Gespritzter Weisswein (süss oder sauer)	11.50
Aperol Spritz	12.00
Bergbrise (Lillet mit Schweppes Russian Wild Berry)	13.00
Aperol Spritz ohne Alkohol	8.50

# CHLEPFMOST

Prosecco	10cl	9.50
	70cl	48.50

# WISSWII

Chasselas	10cl	4.50
Melser Federweiss (Müller Chr.)	25cl	11.50
	50cl	23.00
Fechy	20cl	9.50
	50cl	22.00
Sauvignon blanc (Müller Chr.)	70cl	44.00
Bündner Riesling	70cl	46.00

# ROTWII

Melser Blauburgunder (Müller Chr.)	25cl	11.50
	50cl	23.00
Primitivo Tarantella IGT	50cl	24.00
Rioja Gavanzita Crianza	50cl	25.00
Blauburgunder Barrique (Müller Chr.)	70cl	45.00
Coranson (Bärtsch F.)	70cl	48.00
Tre Talenti (Bärtsch F.)	75cl	55.00

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren dich unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Alle Preise in CHF inkl. MwSt. (Stand: Winter 2024/2025)



menu in English

**Pizolhütte**  
BERGRESTAURANT

